Omega®

8004 - 8006

USER MANUAL
Nutrition System
LOW SPEED MASTICATING JUICER

MODE D'EMPLOI
Système alimentaire
CENTRIFUGUESE BROYEUSE Á BASSE VITESSE

www.OmegaJuicers.com

2014 JUNE

Félicitations!

Nous vous félicitons de votre nouvel achat d'un produit Omega.

Chez Omega, nous nous efforçons de développer des appareils technologiquement avancés qui contribuent à un régime alimentaire plus équilibré et plus savoureux, le plus près possible de leur état naturel. C'est avec le soutien des adeptes comme vous que notre marque continue d'évoluer. Votre enthousiasme nous permet de continuer à réinventer et à renouveler notre gamme d'extracteurs de jus, de mélangeurs à haute vitesse et d'équipement de boisson. L'équipe d'Omega vous remercie de votre soutien depuis plus de 50 ans!

Rejoignez-nous sur Twitter @OmegaAppliances et/ou sur Facebook @OmegaJuicers

POUR ENREGISTRER LE PRODUIT, VISITEZ:
www.omegajuicers.com/omega-warranty-registration

POUR LES RECETTES, VISITEZ: **www.omegajuicers.com/recipes**

SERVICE À LA CLIENTÈLE: Appelez le +**1-800-633-3401** ou
visitez le site: **www.omegajuicers.com/contact-omega-juicers**

Après avoir utilisé votre Omega, nous vous remercions de votre évaluation de la machine sur
www.OmegaJuicers.com

TABLE DES MATIÈRES

38 - 39 Consignes de sécurité et mises en garde

40 - 41 Composition de votre Omega

42 - 43 Assemblage rapide

44 - 45 Mode d'emploi

46 - 47 Système alimentaire polyvalent

48 - 49 Stérilisation et netoyage

50 - 54 Précautions de sûreté

55 - 56 Si la foreuse cesse de fonctionner

57 - 61 Méthode
- 57 Fruits et légumes
- 58 Agropyre et légumes verts feuillus
- 58 Émincer et hacher
- 59 Beurres de noix
- 59 Laits de noix et de soja
- 59 Desserts
- 60 Aliments pour bébé
- 60 Marc de café
- 61 Pâtes et pains bâtons

62 - 63 Diagnostic de défaillance

64 - 65 Spécifications du produit

66 - 71 Recettes

72 - 73 Notes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les appareils électriques devraient toujours être utilisés en adoptant des précautions de sécurité de base, notamment les consignes suivantes.

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
2. Afin de protéger contre les chocs électriques, ne pas submerger le cordon, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Il faut surveiller de près l'utilisation par ou près des enfants de tout appareil.
4. Débrancher la fiche avant l'assemblage, l'enlèvement des pièces et le nettoyage et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après une défaillance ou un bris de l'appareil, toutes causes confondues. Retourner l'appareil au fabricant (voir la garantie) aux fins d'examen, de réparations ou d'ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant pourrait causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre d'un comptoir, table, ou près de surfaces chaudes.
9. Assurez-vous de toujours verrouiller la plaque de la centrifugeuse si elle est en marche.
10. Pour débrancher, appuyer le bouton OFF puis retirer la fiche de la prise. Assurezvous que le moteur arrête complètement avant de démonter l'appareil.
11. Ne pas mettre vos doigts ou d'autres objets dans la centrifugeuse en marche. Si des aliments sont coincés dans l'ouverture, utiliser le débouchoir ou un autre fruit ou un légume afin de repousser les aliments coincés. Lorsque cette méthode est impossible, arrêter l'appareil, retirer la fiche de la prise de courant et démonter la centrifugeuse pour retirer les aliments restants.
12. Ne pas utiliser à l'extérieur.
13. Ne pas poser sur un brûleur de gaz ou électrique ou près d'eux ou dans un four chaud.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que son usage destiné.
15. Maintenir la propreté de l'appareil. Se référer aux instructions de soin et de nettoyage dans ce manuel.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une che polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette che dans une prise de courant polarisée. Si la che ne s'insère pas entièrement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, communiquer avec un électricien qualié. NE modier PAS la che d'aucune façon.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

COMPOSITION DE VOTRE OMEGA

A Trémie

B Tambour

C Poignée

D Clip de fixation

E Capsule

F Bouton Marche/Arrêt (à l'arrière)

G Foreuse (dans le tambour)

H Cone vide (dans le tambour)

I Filtre de jus (dans le tambour)

J Bouchon d'extrémité

K 4 buses pour pâtes

L 2 becs à pains bâtons

M Passoire

N Brosse de nettoyage

O Contenant de pulpe

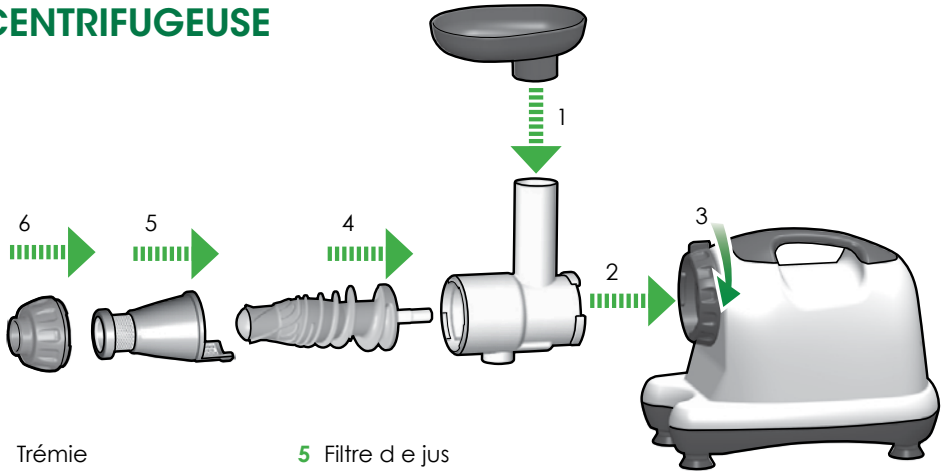
P Contenant de jus

Q Poussoir

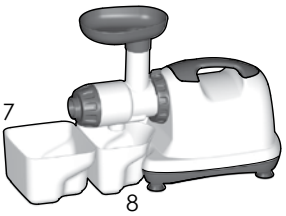
ASSEMBLAGE RAPIDE

ASSEMBLAGE RAPIDE

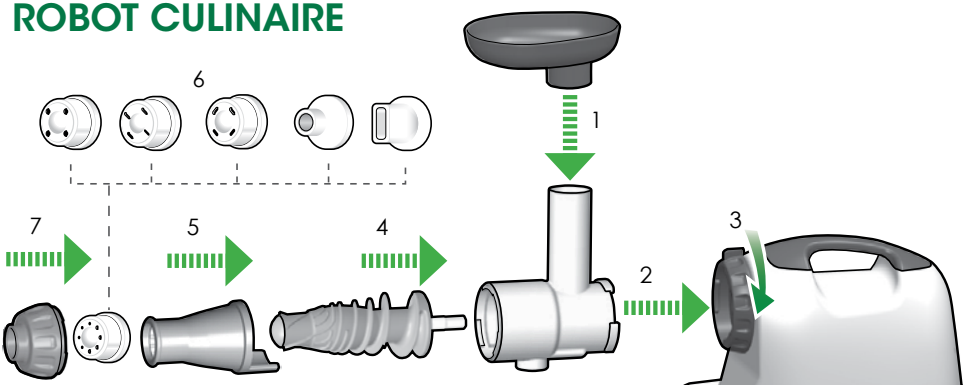
CENTRIFUGEUSE



1 Trémie
2 Tambour
3 Clip de fixation
4 Foreuse
5 Filtre d e jus
6 Bouchon d'extrémité
7 Contenant de pulpe
8 Contenant de jus



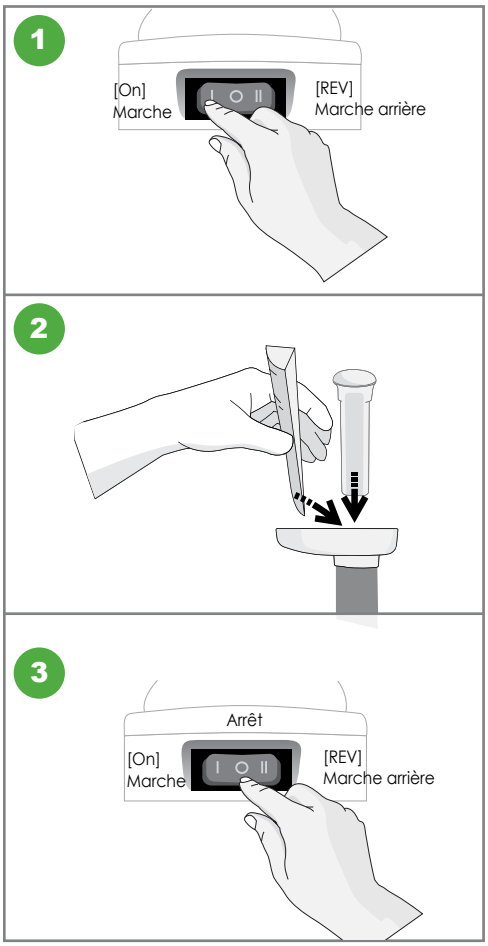
ROBOT CULINAIRE



1 Trémie
2 Tambour
3 Clip de fixation
4 Foreuse
5 Cone vide
6 Buses au choix
7 Bouchon d'extrémité
8 Contenant de pulpe

MODE D'EMPLOI

BOUTON MARCHE/ARRÊT/MARCHE ARRIÈRE



Appuyer sur le bouton [ON] à l'arrière du Sytème alimentaire Omega® pour commencer.

Peu à peu, verser des ingrédients dans l'entonnoir de la trémie et appuyer sur le poussoir.

NE placer AUCUN objet métallique dans la trémie. Si le tambour est bloqué ou si l'appareil cesse de fonctionner, appuyer sur le bouton marche arrière 2 ou 3 fois et appuyer à nouveau sur le bouton MARCHE afin de reprendre l'utilisation normale.

Une fois que l'extraction ou le traitement est terminé, mettre le commutateur en position arrêt.

AVERTISSEMENT Lorsque vous utilisez le bouton [ON] ou [Rev] assurez-vous que la foreuse est complètement arrêtée.

SYSTÈME ALIMENTAIRE POLYVALENTE

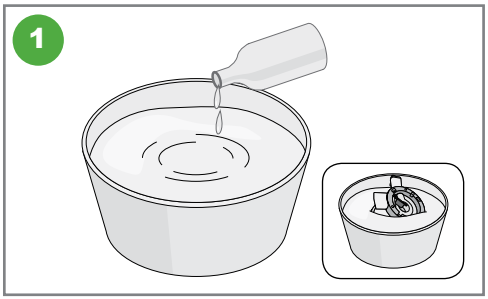
SYSTÈME ALIMENTAIRE POLYVALENTE

Ce système alimentaire comprend une foreuse de type moulin-tour breveté fabriqué en mélamine hygiénique approuvé par la FDA. La vitesse basse de 80 tr/min garantit une valeur nutritionnelle supérieure.

- JUS DE FRUITS. Extrait efficacement le jus des fruits durs et mous : même les agrumes.
- JUS DE LÉGUMES. Extrait le jus de toutes sortes de légumes, y compris les carrottes, les betteraves, les céleris, les poivrons et les radis, sans en perdre l'arôme naturel et les avantages nutritionnels. Un goût frais et une nutrition complète sont garanties avec ce processus d'extraction unique.
- AGROPYRE ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS. Le chou frisé, le chou, les épinards et les aiguilles de pin ne sont que quelques exemples des produits naturels pouvant être transformés en jus. Offrez-vous les meilleurs aliments naturels crus et pressez-les pour en tirer les avantages nutritionnels complets.
- ROBOT CULINAIRE. Hache et émince, et offre les parfums naturels et les avantages nutritionnels de l'ail, des échalotes, du poivron rouge, du gingembre et de la plupart des aliments, y compris les herbes et les épices. Les aliments mous destinés aux régimes particuliers des bébés sont facilement et rapidement préparés au moyen du réglage homogénéisateur.
- BEURRES DE NOIX. Préparez du beurre aux amandes, aux arachides, aux graines de tournesol et plus encore avec des aliments tout naturels.
- LAITS DE NOIX ET DE SOJA. Utilisez des amandes, des pacanes, des cajous, des noisettes, et vos noix favorites pour préparer des laits nutritifs. Vous pouvez également préparer des laits de noix de coco.
- DESSERTS. Préparez des desserts naturels sans produits laitiers ou gluten, faibles en gras, en sucre et en calories, qui goûtent comme vos glaces préférées.
- ALIMENTS POUR BÉBÉS. Préparez des aliments pour bébé maison en ayant confiance que votre bébé s'alimente de fruits et légumes nutritifs et faciles à digérer.
- MOULIN. Moudre facilement des grains de café et de la farine.
- EXTRUDEUSE DE PÂTES. Prépare du spaghetti, du linguini, ou des pains bâtons extrudées en quelques minutes à peine au moyen des bouses de pâtes comprises avec l'appareil.

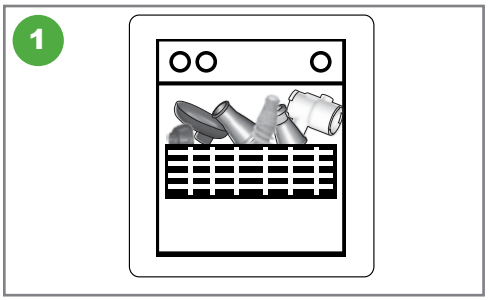
STÉRILISATION ET NETTOYAGE FACILE

STÉRILISATION



Vous pouvez bien nettoyer les pièces en les submergeant dans une solution d'eau et de bicarbonate de soude ou du savon à vaisselle durant environ 30 minutes.

NETTOYAGE FACILE



Lorsque vous avez terminé d'utiliser le sytème alimentaire Omega®, vous n'avez qu'à mettre toutes les pièces au lave-vaisselle sur le plateau supérieur.

PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ

PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ

Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre les précautions de sécurité avant de faire fonctionner l'appareil.

EXEMPLES DE SYMBOLES

Ce symbole indique que le contenu pourrait entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
L'avertissement précis figure dans le symbole.

This sign indicates prohibited acts.
Specific prohibitions are written around or in the sign.

This sign indicates contents of regulating or directing actions.
Specific prohibitions are written around or in the sign.

PRÉCAUTIONS

ATTENTION Dangers ou pratiques peu sûres qui pourraient entraîner des blessures légères ou endommager l'appareil.

NE PAS BRANCHER OU DÉBRANCHER AVEC LES MAINS MOUILLÉES.
Risque de causer un choc électrique ou des blessures.

NE PAS UTILISER AVEC UNE TENSION ÉLECTRIQUE AUTRE QUE CELLE SPÉCIFIÉE.
Risque de choc électrique, d'incendie et de performance anormale. Si la tension diffère, elle risque de réduire la durée de vie du moteur ou causer une défaillance.

BRANCHER LE CORDON D'ALIMENTATION CORRECTEMENT ET FERMEMENT.
Risque de causer un choc électrique ou des blessures.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE OU UNE PERSONNE QUALIFIÉE POUR ÉVITER LE DANGER.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il peut causer un choc électrique ou des blessures.

NE JAMAIS MODIFIER L'APPAREIL. DE PLUS, NE PAS LE DÉMONTER OU LE RÉPARER VOUS-MÊME. N'INSÉREZ PAS DE DOIGTS, DE CORPS ÉTRANGERS OU D'OBJETS COMME UNE AIGUILLE DANS LES FENTES OU LES TROUS DE LA BASE.
Risque de causer un incendie, un choc électrique ou une défaillance. Pour le soutien technique, communiquez avec un centre de service à la clientèle local autorisé.

PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ

NE PAS MOUILLER LA BASE OU ÉCLABOUSSER DE L'EAU SUR LA BASE.
Attention de ne pas laisser tout liquide ou autre substance s'introduire dans le commutateur de l'appareil. NE PAS UTILISER LE COMMUTATEUR AVEC LES MAINS MOUILLÉES. Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.

NE PAS UTILISER SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU LE FIL EST BRISÉ OU ENDOMMAGÉ OU SI LA FICHE EST SE DESSERRE.
Cela peut causer un choc électrique, un incendie ou une blessure.

AUX FINS DE SÉCURITÉ, LES LIAISONS DE TERRE NE DOIVENT PAS REPOSER SUR UNE CONDUITE DE GAZ, UN TUYAU D'ALIMENTATION EN EAU DE PLASTIQUE, UN FIL TÉLÉPHONIQUE, ETC.
Cela peut causer un choc électrique, un incendie, une défaillance et une explosion. Assurez-vous d'utiliser une prise avec liaison de terre.

NE JAMAIS DÉMONTER LE BOL PENDANT QUE L'APPAREIL EST EN MARCHE NI INSÉRER LE DOIGT, DES CORPS ÉTRANGERS P. EX. FOURCHETTE, CUILLÈRE, ETC. DANS LE TUYAU D'ALIMENTATION OU LA SORTIE DE JUS.
Cela peut causer une blessure, un accident ou une défaillance.

CET APPAREIL N'EST PAS VOUÉ À L'UTILISATION PAR DES PERSONNES (NOTAMMENT LES ENFANTS) À CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES REDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE DU PRODUIT, SOUS RÉSERVE DE LA SURVEILLANCE OU DE L'INSTRUCTION LORS DE L'USAGE DE L'APPAREIL PAR LA PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
Il faut surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil..

NE PAS UTILISER L'APPAREIL SANS VERROUILLER CONVENABLEMENT L'ENTONNOIR.
Cela peut causer une blessure ou une défaillance.

SI UNE FUITE DE GAZ EST DÉTECTÉE, NE PAS INSÉRER LA FICHE DU CORDON DANS LA PRISE. OUVRIR LA FENÊTRE POUR VENTILER ENTIÈREMENT ET IMMÉDIATEMENT.
Cela peut causer une blessure ou une défaillance.

SI LA ROTATION DE LA FOREUSE S'ARRÊTE AU COURS DE L'EXPLOITATION NORMAL E, APPUYER SUR LE BOUTON [REV/marche arrière] ET TENIR PENDANT 2-3 SECONDES ET UNE FOIS L'OPÉRATION EN MARCHE ARRIÈRE TERMINÉE, APPUYER À NOUVEAU SUR LE BOUTON [ON] .
Si une telle interruption continue de se produire durantl'exploitation, les pièces pourraient être endommagées et le rendement pourrait être plus faible en raison du surchauffement du moteur. Si le problème se poursuit, arrêter immédiatement l'appareil et contacter le centre local de service à la clientèle.

NE JAMAIS METTRE LE DOIGT, UNE FOURCHETTE, UNE CUILLÈRE, ETC. DANS LA SORTIE DE JUS DIRECTE.
Cela peut causer une blessure ou une défaillance.

PRÉCAUTIONS DE SÛRETÉ

DURANT L'EXPLOITATION, NE PAS TENTER DE DÉPLACER LA BASE, DÉMONTER LA CUVE DU BOL OU LES PIÈCES AFIN DE LES VERROUILLER
Cela peut causer une blessure ou une défaillance. En cas de toute mesure nécessaire, arrêter d'abord l'appareil et débrancher le cordon d'alimentation.

LORSQUE VOUS UTILISEZ L'APPAREIL, ATTENTION AUX CRAVATES, LONGS COLLIERS, ÉCHARPES, ETC. QUI POURRAIENT S'INTRODUIRE DANS LE BOYAU D'ALIMENTATION.
Cela pourrait causer une blessure, une défaillance ou un bris.

POSER L'APPAREIL SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.
Cela pourrait causer une blessure ou une défaillance.

NE PAS UTILISER L'APPAREIL PENDANT PLUS DE 30 MINUTES À LA FOIS.
Cela pourrait briser le moteur en raison d'un surchauffement. Refroidir suffisamment l'appareil durant 5 minutes avant de continuer à l'utiliser.

POUR PLACER LES INGRÉDIENTS DANS L'ENTONNOIRE, UTILISER SEULEMENT LE PRESSOIR FOURNI.
Cela peut causer une blessure ou une défaillance.

NE PAS LAISSER L'APPAREIL SUBIR UN CHOC SÉRIEUX ET NE PAS L'ÉCHAPPER.
Cela peut causer un choc électrique, un incendie ou une défaillance.

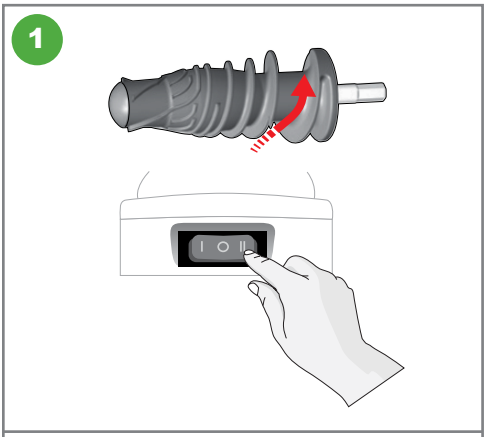
SI L'APPAREIL A MAUVAISE ODEUR OU S'IL SURCHAUFFE ET LAISSE ÉCHAPPER DE LA FUMÉE, CESSER IMMÉDIATEMENT DE L'UTILISER ET CONTACTER LE CENTRE DE SOUTIEN.
Lorsque vous utilisez un nouvel apparel, il a une odeur et celle-ci se dissipe naturellement avec le temps.

TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL APRÈS UTILISATION. LORS DU DÉBRANCHEMENT DE CORDON, BIEN TENIR LE CORDON D'ALIMENTATION.
Débrancher l'appareil en tenant le cordon peut causer un choc électrique ou un incendie.

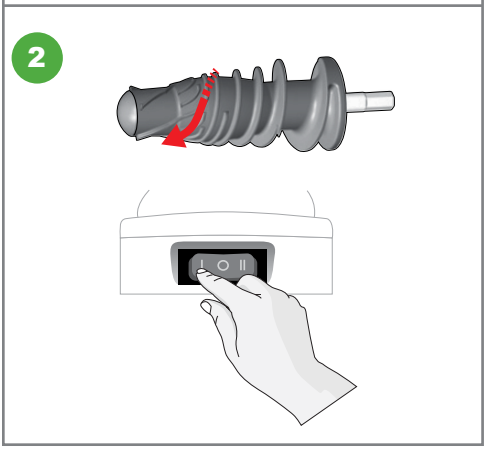
L'APPAREIL PÈSE ENVIRON 9 KG (20 LB). POUR DÉPLACER L'APPAREIL, TENIR FERMEMENT LES POIGNÉES AU BAS DE LA BASE AVEC LES DEUX MAINS.
Déplace r l'appareil en tenant le bol ou le rebord de la base, la base tombe ce qui peut causer une blessure ou une défaillance.

SI LA FOREUSE CESSE DE FONCTIONNER

SI LA FOREUSE CESSE DE FONCTIONNER



Appuyer sur le bouton [Rev] pendant 3 à 5 secondes, puis relâcher. Lorsque [Rev] relâché, la foreuse cessera de tourner. Refaire cette démarche 2 ou 3 fois.
Le bouton [Rev] pousse les ingrédients vers le haut et libère les aliments coincés.



Appuyer sur le bouton [ON] pour utiliser l'appareil correctement. Au moyen du bouton [ON] ou [Rev], faire arrêter la foreuse complètement après l'arrêt de l'appareil ou le relâchement du bouton.

Remarque:
Même après avoir suivi les consignes ci-haut, si la centrifugeuse ne fonctionne toujours pas, débranchez le cordon d'alimentation, démontez et nettoyez la cuve, puis réessay

MÉTHODE

FRUITS ET LÉGUMES

AGROPYRE ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS

ÉMINCER ET HACHER

BEURRES DE NOIX

LAITS DE NOIX ET DE SOJA

DESSERTS

ALIMENTS POUR BÉBÉS

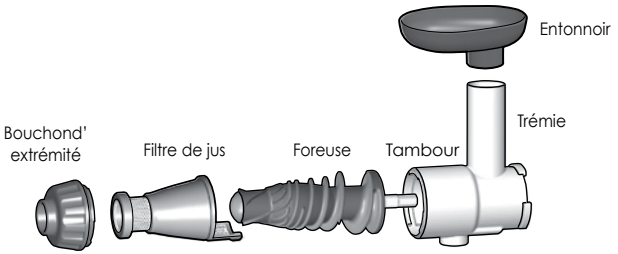
MARC DE CAFÉ

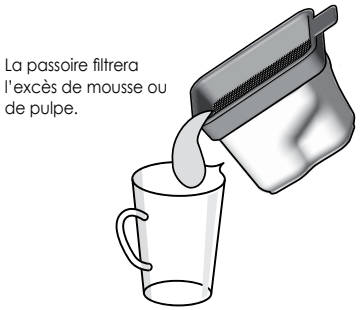
PÂTES ET PAINS BÂTONS

FRUITS ET LÉGUMES

Filtre de jus | Bouchon d'extrémité ajustable | Aucune buse nécessaire

- Passoire : Vous pouvez utiliser la passoire si vos aliments pressés dégagent plus de mousse et de pulpe que vous préférez. Placez la passoire sur le contenant ou le bol après l'extraction et avant de verser le jus dans un verre.
- Laver bien les ingrédients frais pour en retirer l'accumulation de produits chimiques. Le système alimentaire Omega® peut extraire le jus de fruits et légumes non pelés, mais il se peut que vous préfériez peler les aliments au prélable selon vos goûts.
- Le traitement des aliments mous est plus facile s'ils sont réfrigérés.
- Coupez les fruits et légumes en petits morceaux pour les insérer dans le tambour.
- Allumez l'appareil [Marche] et laissez-le fonctionner sans interruption jusqu'à l'extraction complète du jus.
- A lternez entre les aliments mo us et durs. Idéalement, il vaut mieux commencer par un aliment mou.
- Si la puple commence rendre le fonctionnement normal.
- Après avoir posé le dernier fruit ou légume dans l'entonnoir, garder l'appareil en marche pendant quelques secondes afin de vous assurer que toutes les gouttes de jus sont extraites.
- Après chaque utilisation, nettoyez tous les morceaux qui ont touché les aliments ou le jus.
- Vous pouvez extraire le jus d'aliments normalement non utilisés pour la préparation des repas, par exemple, les bouts de carrottes ou de betteraves.



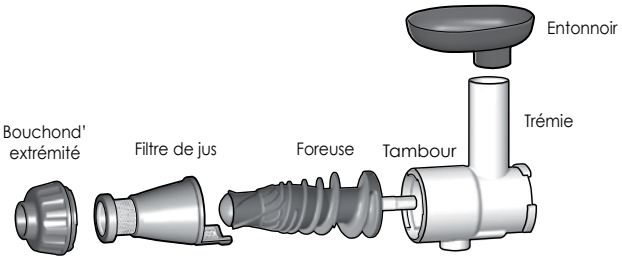


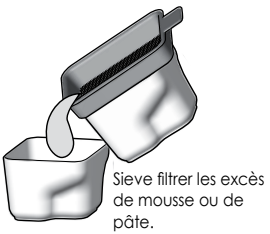
MÉTHODE

AGROPYRE ET LÉGUMES VERTS FEUILLUS

Filtre de jus | Bouchon d'extrémité ajustable | Aucune buse nécessaire

- Passoire : Vous pouvez utiliser la passoire si vos aliments pressés dégagent plus de mousse et de pulpe que vous préférez. Placez la passoire sur le contenant ou le bol après l'extraction et avant de verser le jus dans un verre. Vous pouvez également placer la passoire sur le contenant de pulpe et verser dans un verre le reste de jus qui s'y trouve.
- Laver bien les ingrédients frais pour en retirer l'accumulation de produits chimiques.
- Ne pas trop remplir l'entonnoir d'alimentation. Ajoutez de petites quantités peu à peu dans la centrifugeuse. Permettre l'extraction de l'ensemble du jus avant d'ajouter le prochain aliment.
- Parfois, le jus peut être extrait vers le bol de pulpe et non le contenant de jus. C'est tout à fait normal et cela se poursuivra jusqu'au remplissage de la zone d'éjection de pulpe.
- En cas d'extraction d'un aliment pour ajouter du goût, veuillez l'insérer durant la première moitié du processus. Les aliments ajoutés à la fin risquent de ne pas apporter un arôme complet.
- Certaines boissons de légumes verts ont un goût trop prononcé aux yeux de certaines personnes. Ajoutez un citron, une pomme, du gingembre, des carrottes ou des betteraves en guise de sucre naturel afin de diluer le goût de l'agropyre et des légumes verts feuillus.

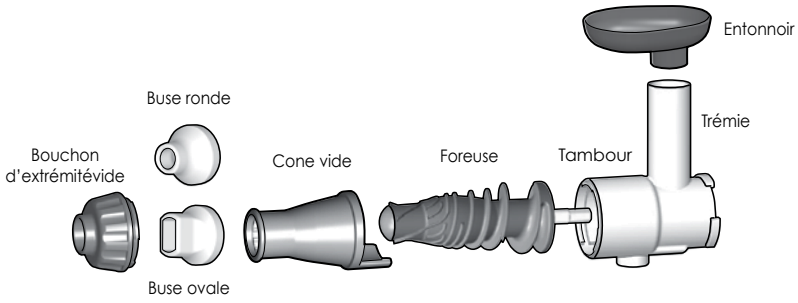




ÉMINCER ET HACHER

Cone vide | Bouchon d'extrémité vide | Buse ronde/ovale

- Utiliser l'appareil comme un robot culinaire afin de préparer des marinades, salsas, soupes et sauces.
- Hacher ou moudre de la viande, du poisson, de herbe s, du riz trempé et des haricots. Retirer tout dépôt indésirable de gras sur la viande ou la volaille. Dépecer et écailler le poisson avant le traitement.



BEURRES DE NOIX

Cone vide | Bouchon d'extrémité vide | Buse facultative

- Les beurres de noix constituent la forme naturelle du beurre d'arachides, d'amandes, de graines de tournesol, etc.
- Retirer la peau et les coquilles de noix. Allumez l'appareil [Marche]. Ajoutez les noix.
- Traitez les noix dans le système alimentaire au moins deux ou trois fois jusqu'à ce que la texture soit d'une consistance lisse.

LAITS DE NOIX ET DE SOJA

Cone vide | Bouchon d'extrémité vide | Buse facultative

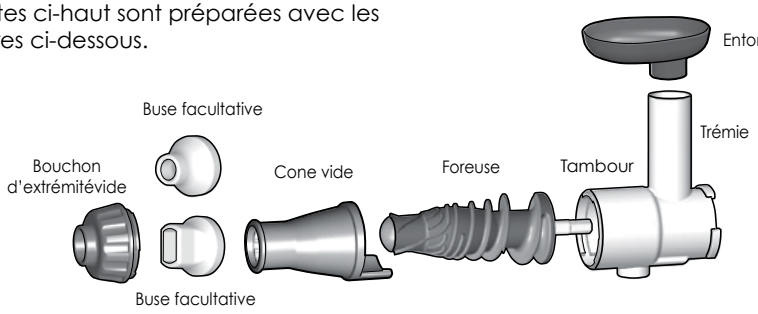
- Les laits de noix sont extraits notamment des amandes, des pacanes, des cajous, des noisettes, etc. Vous pouvez également préparer du lait de noix de coco et de soja.
- Faites tremper les noix durant 4 à 8 heures dans l'eau.
- Allumez l'appareil [Marche]. Par cuillérées, versez les noix trempées (et une partie de l'eau) dans l'entonnoir. Versez la pulpe à nouveau dans l'entonnoir avec d'autre eau de trempage et moulez une seconde fois, pour un arôme accentué et crémeux. Par la suite, vous pouvez soit arrêter, soit remoudre une troisième fois.

DESSERTS

Cone vide | Bouchon d'extrémité vide | Buse facultative

- Préparez des desserts congelés sans gras, sucre ou calories ajoutés.
- Faites dégeler les fruits surgelés durant 5 à 10 minutes. Allumez l'appareil [Marche]. Pressez les fruits dégelés dans le système alimentaire et servir.
- Parmi les parfums de sorbet aux fruits les plus populaires, notons banane, cerise, mûres, bleuet, framboise, fraise, melon d'eau, kiwi, mangue, poire, ananas, pêches, raisins, oranges et plus encore!
- Vous pouvez également préparer des limonades glacées et des glaces avec des ingrédients naturels. Les recettes figurent également sur le site www.OmegaJuicers.com.

Les recettes ci-haut sont préparées avec les accessoires ci-dessous.



MÉTHODE

ALIMENTS POUR BÉBÉS

Cone vide | Bouchon d'extrémité ajustable | Aucune buse nécessaire

- Préparer des aliments pour bébés avec votre Omega est une expérience enrichissante, car vous savez que vous offrez à votre bébé des aliments frais, nutritifs et faciles à digérer. Votre bébé a aussi l'occasion de goûter régulièrement une grande variété de textures et goûts sans agents conservateurs ou additifs synthétiques.

- Commencez par faire cuire les légumes ou les fruits. Vous pouvez les cuire à la vapeur, les cuire au four ou les faire bouillir. La cuisson à la vapeur conserve le plus de nutriments.

- Fruits : les pommes, poires, pêches, prunes, mangues et fraise sont faciles à réduire en purée.

- Légumes : les pommes de terre, carrottes, ignames, brocoli et courge sont faciles à réduire en purée.

- Allumez l'appareil [Marche]. Par cuillérées, poser les légumes ou fruits cuits dans l'entonnoir avec une partie du liquide de cuisson. L'ajout du liquide aide à conserver les nutriments libérés dans l'eau durant la cuisson.

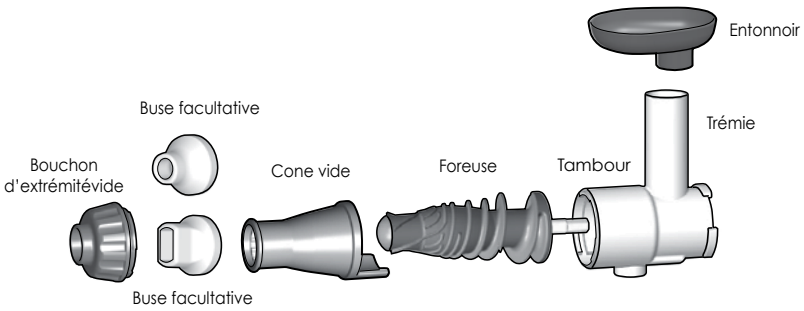
MARC DE CAFÉ

Cone vide | Bouchon d'extrémité ajustable | Aucune buse nécessaire

- Allumez l'appareil [Marche]. Verser lentement et continuellement les grains de café dans l'entonnoir. Des grains finement moulus en seront extraits. Ne pas ajouter trop de grains à la fois. Vous ne devriez pas avoir à moudre les grains deux fois.

- Si les grains de café ont une haute teneur en huile, vous pourriez les faire sécher durant la nuit pour un traitement plus facile.

Les recettes ci-haut sont préparées avec les accessoires ci-dessous.



PÂTES OU PAINS BÂTONS

Cone vide | Bouchon d'extrémité ajustable | Buse ronde, plate ou pour pains bâtons

- Cet appareil est conçu pour extruder des pâtes et non pour faire des pâtes. Préparez la pâte à la main ou au moyen d'un robot-mélangeur.
- Saupoudrer une petite quantité de farine sur les pâtes et la trémie du système alimentaire et dans le tambour afin de prévenir qu'elles collent entre elles.
- Ajouter de l'eau afin d'éviter une pâte trop sèche.
- Extrusion de pâtes :
  Décidez quel type de nouilles vous préférez et placez la buse appropriée sur le tambour.

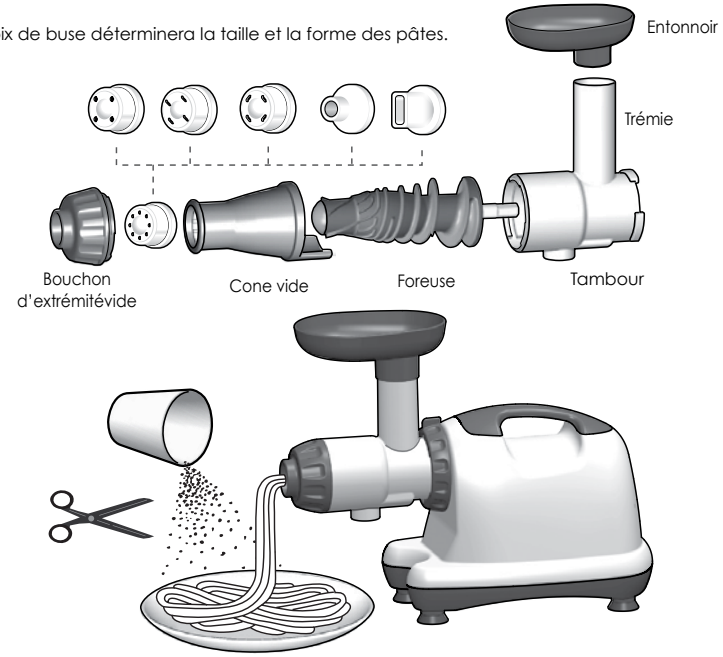
Façonner la pâte en boules ou en tubes qui sont légèrement plus petits que l'ouverture du tambour du système alimentaire.

Allumez l'appareil [M arche]. Passez la pâte dans le système alimentaire. Une alimentation de la pâte sans interruption vous donnera des nouilles plus longues à mesure de l'extraction des pâtes. Les pâtés peuvent ensuite être coupées selon la longueur voulue avec des ciseaux ou un couteau.

Les pâtes fraîches doivent être cuites dans l'eau bouillante. Les pâtes fraîches cuisent plus rapidement q ue les pâtes emballées.

Si vous voulez accentuer le goût de vos pâtes, ajoutez des épinards, du basilic ou des tomates séchées. Le jus ou la pulpe de légume restant peut égalment être intégré aux pâtes pour ajouter un arôme.

Votre choix de buse déterminera la taille et la forme des pâtes.



DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

DIAGNOSTIC DE DÉFAILLANCE

Veuillez tenter de diagnostiquer la défaillance de l'appareil avant de contacter le centre de service à la clientèle d'Omega aux fins de réparation ou de service. Lorsque vous contactez Omega aux fins de service après-vente, ayez le numéro de série et le code à barres du produit sous la main.

L'appareil ne fonctionne pas
- A ssurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché.
- A ssurez-vous que l'entonnoir est assemblé correctement. Si l'entonnoir n'est pas verrouillé en place, l'appareil ne fonctionnera pas.
- A ssurez-vous que l'appareil est assemblé selon les instructions figurant dans ce manuel. Référez-vous aux instructions.
- S i l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez contacter le service à la clientèle d'Omega pour obtenir un soutien complémentaire.

L'entonnoir ne s'ouvre pas
- S'il y a beaucoup de pulpe dans la cuve, appuyer sur [On] pour libérer l'excès de pulpe.
- Vérifiez que l'appareil ne contient aucun corps étranger ou objet solide, p. ex. pépins.
- Appuyez sur le bouton [Rev] pour repousser vers le haut les ingrédients coincés.
- Ne pas tenter de l'ouvrir de force. Si l'entonnoir ne s'ouvre toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour un soutien complémentaire.

L'appareil cesse de fonctionner durant son exploitation normale
- Vérifiez si des morceaux d'aliments sont coincés dans l'appareil.
- Réferez vous à la section « Si la foreuse cesse de fonctionner » du manuel et suivre les consignes associées au bouton [Rev].
- Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle d'Omega pour un soutien complémentaire.

Lignes fines ou égratignures autour de la fore
- C'est tout à fait normal. Pas besoin de vous en préoccuper. Ces marques de moulure résultent du processus normal de fabrication.

Fuites de jus sur la base de l'appareil
- V érifiez si une quantité excessive d'aliments se trouve dans l'entonnoir.
- S i vous tentez de centrifuger une grande quantité d'aliments par rapport à l'évacuation de la pulpe, le dispositif d'étanchéité sera légèrement repoussé. Cette fente peut causer la fuite du jus..
- Ne tentez pas de mettre trop d'aliments dans la centrifugeuse. Pousser graduellement les aliments aux fins d'extraction..
- Vérifiez que le rabat de jus est fermé.

La centrifugeuse tremble durant l'utilisation
- C'est normal et dû à la rotation de la foreuse. Ce n'est pas une défectuosité. Les ingrédients corsés, comme les carottes, les pommes de terre, les radis, les bettraves, etc. peuvent susciter davantage de tremblement que les ingrédients plus mous.
- Se lon la fermeté des ingrédients, il peut y avoir un tremblement plus prononcé.
- Un tremblement léger est attribuable au moteur.

NOUS JOIN:
NOUS JOINDRE: 1-800-633-3401
Online: www.OmegaJuicers.com/contact-omega-juicers

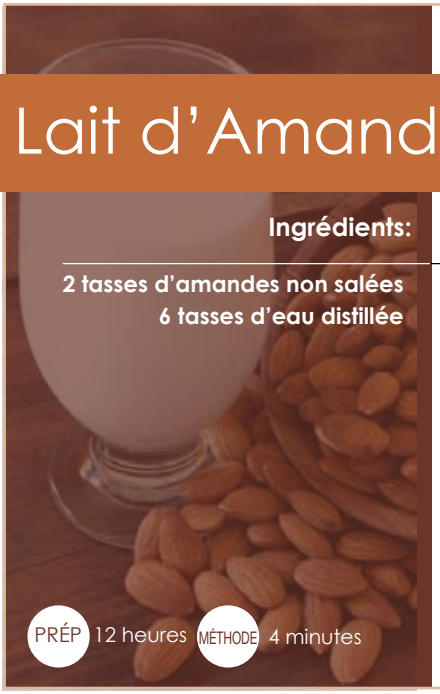
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Nom du produit	Système alimentaire Omega®
Nom du modèle	8004/8006
Tension	120 V
Fréquence	60 Hz
Consommation électrique	150 W
T/M	80 tr/min
Longueur du cordon	64 pouces (1,6 mm)
Poids	20 lb (9 kg)
Dimensions	6,5 po. largeur (165 mm)
	14,5 po. profondeur (368 mm)
	15,5 po. hauteur (394 mm)
Délai de fonctionnement	Moins de 30 minutes
Modèles J8224 et J8226 également disponibles	220-240 V / 50-60 Hz

RECETTES

Lait d'Amande



Ingrédients:

2 tasses d'amandes non salées
6 tasses d'eau distillée

PRÉP 12 heures MÉTHODE 4 minutes

Méthode:

1. Faire tremper les amandes dans 3 tasses d'eau durant la nuit. Égoutter.
2. Place almonds in 3 cups of fresh water.
3. Au moyen du filtre de jus du Système alimentaire Omega®, verser à la louche les amendes et l'eau dans la centrifugeuse. Si vous préférez un lait plus liquide, ajoutez de l'eau.
4. Vous pouvez sucrer le lait en ajoutant 1 cuillère à thé de miel, de nectar d'aguave, de sucre de canne ou de sirop d'érable. Vous pouvez faire du lait d'amandes ou du lait au chocolat aux amandes en ajoutant 1 cuillère à table de poudre de cacao sans sucre.

Lait de Soja

Ingrédients:

1 tasse de soja biologiques
6 tasses d'eau
une pincée de sel
½ cuillère à thé d'extrait de vanille
1 cuillère à thé d'aguave
ou autre édulcorant
1 cuillère à thé de canelle

PRÉP 10 minutes MÉTHODE 35 minutes

Méthode:

1. Faire tremper les amandes dans 3 tasses de soja durant la nuit. Égout
2. Placer le soja dans 3 tasses d'eau fraîche. Au moyen du filtre de jus du Système alimentaire Omega®. Verser à la louche les sojas et l'eau dans le jus. Si vous préférez un lait plus liquide, ajoutez de l'eau.
3. Transférer le lait dans une casserole sur la cuisinière. Amener le lait à ébullition. Baisser ensuite le feu à doux et laisser mijoter durant 25 minutes. Prélever tout film ou mou
4. Retirer du feu et assaisonner avec du sel, de l'extrait de vanille, de l'aguave et de la canelle. Mélanger et savourer.

Beurre d'Arachides

Ingrédients:

2 tasses d'arachides rôties sans coquilles et sans peau
1 cuillère à table d'huile de pépins de raisins
2 cuillères à thé de nectar de noix de coco
1 cuillère à thé de sel réel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 10 minutes

Méthode:

1. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; assembler la buse de pâtes voulue.
2. Commencer à verser les noix dans l'entonnoir. Les passer 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'huile apparaisse.
3. Transférer dans un bol et mélanger tous les ingrédients à la main, avec cuillère.
4. Verser le mélange dans le Système alimentaire Omega®.

Beurre Aux Noix à la Pâte à Biscuits

Ingrédients:

2 cups dry cashews
6 tablespoons coconut nectar
1 tbsp coconut oil
2 tsp vanilla powder
½ tsp real salt

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 8 minutes

Méthode:

1. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; assembler la buse de pâtes voulue.
2. Commencer à verser les noix dans l'entonnoir. Les passer 2 ou 3 fois jusqu'à ce que l'huile apparaisse.
3. Transférer dans un bol et mélanger à la main tous les ingrédients, avec une cuillère. Verser le mélange dans le Système alimentaire une fois de plus.

Pâtes Maison

Ingrédients:

1 tasse de farine
1 oeuf battu
2 cuillères à table d'eau
½ cuillère à thé de sel

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
2. Faire un puits au centre du mélange de farine et de sel, puis ajouter l'oeuf. Si la pâte est trop ferme, ajouter de l'eau.
3. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse de pâtes voulue.
4. Passer la pâte par l'entonnoir et couper les nouilles selon la longueur voulue.

Pâtes Sans Oeufs

Ingrédients:

2 tasses de semoule
½ cuillère à thé de sel
½ tasse d'eau chaude

PRÉP 5 minutes MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Dans un grand bol, mélanger la semo ule et le sel, puis ajouter de l'eau (en ajouter plus si la pâte est trop ferme).
2. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse de pâtes voulue.
3. Passer la pâte par l'entonnoir et couper les nouilles selon la longueur voulue.

Pains Bâtons

Ingrédients:

2 ¼ sachet de levure sèche active
1 ½ tasse d'eau chaude
½ tasse de lait chaud
2 cuillères à table de sucre
3 cuil. à table de beurre, séparées et fondues
½ cuillère à thé de sel casher
½ cuillère à thé d'ail émincé
¾ cuil. à thé d'assaisonnement à l'italienne séché
4 ½ - 5 ½ tasses de farine
¼ tasse de fromage parmesan râpé

PRÉP 15 minutes MÉTHODE 5 minutes

Méthode:

1. Dans un grand bol, mélanger l'eau et la levure et laisser reposer jusqu'au bouillonnement (7-10 minutes).
2. Ajouter le lait, le sucre, le beurre, le sel casher et 2 tasses de farine. Battre jusqu'à une consistance lisse. Ajouter le fromage parmesan et le reste de la farine jusqu'à ce qu'une pâte molle se forme.
3. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse de pains bâtons voulue.
4. Passer la pâte par l'entonnoir et repasser à nouveau 7 à 8 fois. Diviser la pâte en portions égales.

Un verre de Salsa

Ingrédients:

2 tomates
¼ oignon
½ limette
1 piment fort
5 branches de ciboulette fraîche

PRÉP 5 minutes JUS minutes

Méthode:

1. Bien laver tous les aliments.
2. Peler la limette (facultatif).
3. Ajouter tous les ingrédients dans votre Système alimentaire Omega® et presser.
4. Servir et savourer.

Aliments pour bébés - Compote de Pommes

Ingrédients:

3 pommes rouges moyennes

Méthode:

1. Cuire à la vapeur 3 pommes rouges moyennes pelées et épépinées.
2. Avec un Système alimentaire Omega®, substituer le cône d'extraction de jus par le cône vide; choisir la buse voulue.
3. Passer dans le Systèm e alimentaire Omega®.

   Ajouter une pincée de canelle.
   Donne 1 tasse.

PRÉP 15 minutes MÉTHODE 6 minutes

Aliments pour bébés - Ignames

Ingrédients:

2 ignames

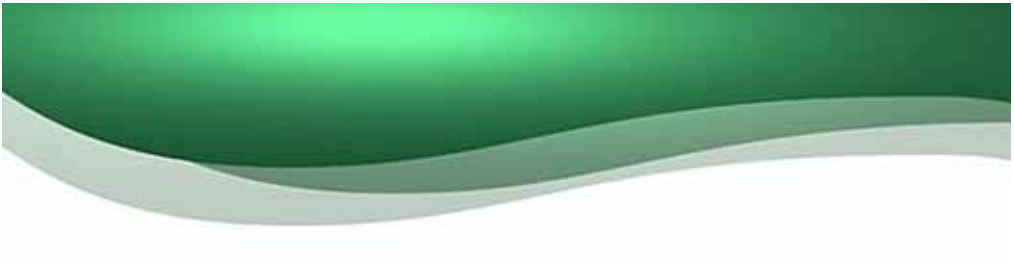
Méthode:

1. Cuire les pommes de terre à la vapeur de 20 à 25 minutes.
2. Passer dans le Système alimentaire Omega®.
3. 1 grosse igname donne environ 1 tasse.

PRÉP 30 minutes MÉTHODE 5 minutes

NOTES

NOTES



Omega®

NOURISH YOUR BODY
Enrich Your Soul

NOURRISSEZ VOTRE CORPS
Enrichissez Votreâme

Discover the complete line of Omega brand professional products at:
Découvrez la gamme complète des produits professionnels de la marque Omega à:

www.OmegaJuicers.com

6291 Lyters Lane • Harrisburg, PA 17111, USA • T: 1.800.633.3401 • F: 717.561.1298